Овощерезка Robot Coupe CL40 (без дисков)

Основные характеристики

Разновидность электрическая

Производительность 50 кг/ч
Скорость вращения 500 об/мин.
Установка настольная

220 B Напряжение 0.5 кВт Мощность 345 мм Ширина Глубина 304 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 15.2 кг Страна-производитель Франция



Описание

Овощерезка Robot Coupe CL40 используется на предприятиях общественного питания и торговли нарезки овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр. Модель оснащена 2 загрузочными отверстиями: большой D-образной воронкой для нарезки объёмных овощей (вмещает до 7 помидоров) и круглой - для длинных и нежных. Диски заказываются отдельно.

Особенности:

Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки Индукционный двигатель:

Блок из металла

Вал из нержавеющей стали

Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций

Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью

Увеличенная выходная мощность

Не требует техобслуживания: отсутствие и<mark>знашивающихся деталей (без щ</mark>еток)

Повторный запуск аппарата с помощью толкат<mark>еля обеспечивает выигрыш в</mark>ремени и удобство использования Специальная лопасть для сброса капусты

Чаша из нержавеющей стали и крышка легко снимаются для тщательной санитарной обработки в посудомоечной машине

Боковой сброс

Конструкция упрощает процесс техухода и обеспечивает удобство использования

Дополнительные характеристики:

Производительность:

До 200 кг/час 20-80 порций

Количество скоростей: 1 Скорость нарезки: до 3 кг/мин. Большая D-образная воронка:

> Размер: 158x64 мм Площадь: 104 см²

Диаметр круглой воронки: 58 мм Опции (заказываются отдельно)